



Schwabes

Rezeptideen

Schwenkbraten

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kammsteaks
- 4 große Zwiebeln in Scheiben
- 4 Zehen Knoblauch in Scheiben
- ein Bund frische Petersilie fein gehackt
- **Schwabes Schwenkbratengewürz.**

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebelscheiben mit etwas **Schwabes Schwenkbraten-Gewürz** und der Petersilie mischen.

Das **Schwenkbratengewürz** in etwas Öl einrühren und die Kammsteaks damit bestreichen.

Lagenweise mit den Knoblauch- und Zwiebelscheiben in einen Topf legen und 12 Stunden durchziehen lassen.

Das Fleisch auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 20 Minuten grillen oder braten.

Dazu reicht man Nudel- oder Kartoffelsalat und Kräuterbutterbrot.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!